Anotações

PRODUTOS SKYMSEN

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 255 2000 – Fax: +55 47 255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

LINHA DIRETA SKYMSEN
Ramais 2011
2012
2013

E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

BARÃO

MANUAL DE INSTRUÇÃO

MODELO

CEB

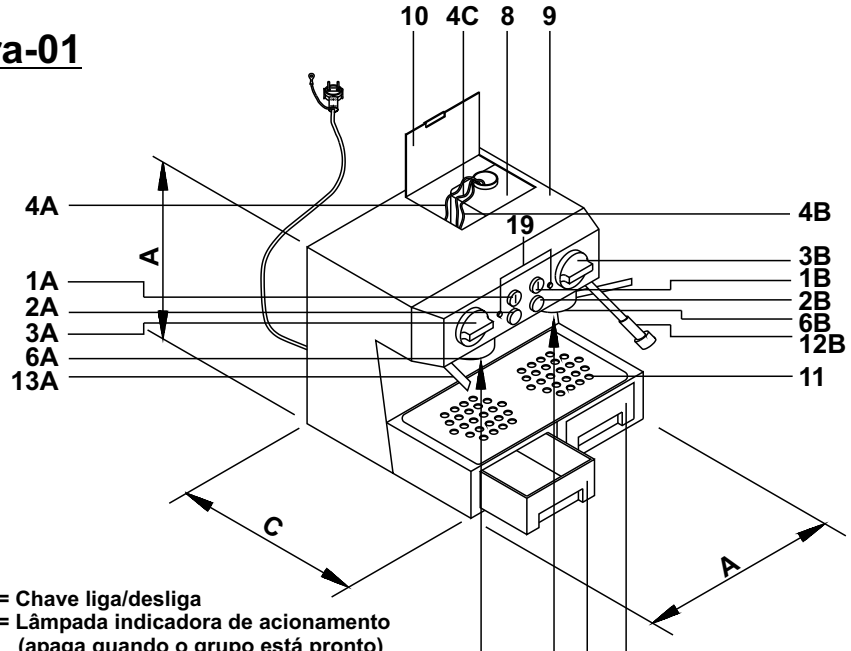
CAFÉ EXPRESSO BAR

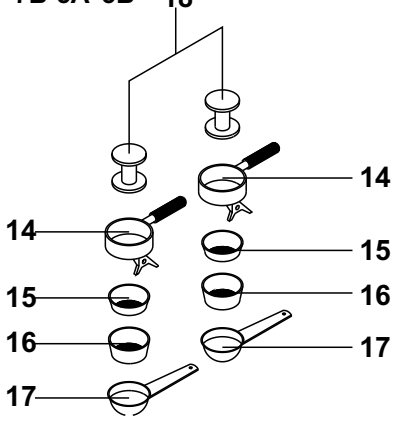
18213.3 - Dezembro/2001

Sumário

01. USO DA MÁQUINA ____ 01
02. DESCRIÇÃO ____ 01
03. SEGURANÇA ____ 02
04. PRÉ-OPERAÇÃO ____ 02
05. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ____ 03
06. PREPARAÇÃO DA MÁQUINA ____ 03
07. PREPARANDO CAFÉ EXPRESSO ____ 04
08. VAPOR ____ 04
09. ÁGUA QUENTE ____ 05
10. PRECAUÇÕES ____ 05
11. DESMONTAGEM E LIMPEZA ____ 05
12. CONSELHOS ÚTEIS ____ 06
13. MANUTENÇÃO ____ 06
14. SITUAÇÕES ANORMAIS OU PARADAS ACIDENTAIS ____ 06
15. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS ____ 07

Figura-01





1-A / 1-B = Chave liga/desliga
2-A / 2-B = Lâmpada indicadora de acionamento (apaga quando o grupo está pronto)
3-A / 3-B = Acionador
4-A / 4-B = Mangueira de sucção
4-C = Tubo para descarga do vapor
5-A / 5-B = Gaveta coletora
6-A / 6-B = Encaixe do suporte do filtro
7-A / 7-B = Jatos de saída
8 = Reservatório de água
9 = Suporte para esquentar xícaras
10 = Tampa removível
11 = Grade de apoio das xícaras
12/B = Saída de vapor
13/A = Saída de água quente
14 = Suporte do filtro (2 peças)
15 = Filtro para uma xícara (2 peças)
16 = Filtro para duas xícaras (2 peças)
17 = Dosador de café (2 peças)
18 = Prensador de café (2 peças)
19 = Lâmpada indicadora de falta d'água

15.4 Operação

15.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina.

JAMAIS opere a máquina sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

15.5 Após Terminar o Trabalho

15.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.

Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

15.6 Operação de Manutenção

15.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE
Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.

15.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

15.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE

Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

15.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

15.2.2 Avisos

Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

15.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

15.3 Inspeção de Rotina

15.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem(ns).

15.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) a(s) correia(s) a(s) corrente(s) a(s) engrenagem(ns) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

1. USO DA MÁQUINA

Esta máquina foi projetada especificamente para preparar cafés expressos e similares, não se deve utilizá-la para nenhum outro propósito. Portanto, lembramos que qualquer uso impróprio ou diferente, além de invalidar os direitos de garantia, pode causar danos aos componentes, impedindo o bom funcionamento da máquina.

2. DESCRIÇÃO

A Café Expresso Bar é uma máquina de café expresso semi-profissional e compacta. Consiste em uma estrutura com um painel elétrico e dois grupos trabalhando para gerar água. Não é necessário nenhum tipo de intervenção nos grupos (exceto manutenção extraordinária, a qual nós recomendamos seja feita pelo fabricante).

Nós recomendamos a não mexer nos grupos, a não ser que tal intervenção esteja indicada neste manual.

Na parte externa superior da estrutura estão os controles, e na parte inferior existem dois grupos completos para preparar café expresso.

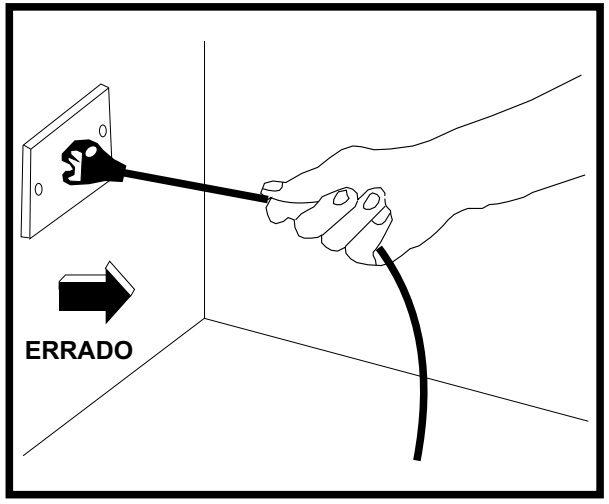
INSTRUÇÕES PARA USO E MANUTENÇÃO

IMPORTANTE

Nós recomendamos que a máquina seja instalada e usada por somente um operador, pois a mesma não foi projetada para ser usada por várias pessoas ao mesmo tempo.

Antes de iniciar, certifique-se que a fonte de energia elétrica corresponde àquela que aparece na placa de identificação da máquina.

Figura-02



3. SEGURANÇA

1) Leia e siga estas instruções antes de usar a máquina e as mantenha sempre perto da máquina.
2) Mantenha o lugar de trabalho arrumado e limpo.
3) Mantenha crianças longe da área de trabalho da máquina de café expresso.
4) Use a máquina somente para o propósito a que foi designada. A utilização para outros fins, a não ser o de preparar café expresso e similares, além de invalidar os direitos de garantia, pode também resultar em condições de risco.
5) Não sobrecarregue a máquina e tome muito cuidado com ela.
6) Antes de iniciar a operação, certifique-se de que não há nenhum corpo estranho no reservatório de água, e de que o mesmo foi devidamente lavado.
7) Sempre leve somente o reservatório de água até a fonte de água para enchê-lo, nunca a máquina completa.
8) O suprimento de água ou café, ajuste, montagem, etc., devem ser sempre realizados com a máquina desligada, ou seja, os botões liga/desliga desativados e o plugue removido da tomada elétrica, para evitar qualquer situação indesejável.
9) Verifique se a voltagem e a frequência são as mesmas que aparecem na placa de identificação da máquina e se a tomada de energia está dimensionada para a corrente que pode ser absorvida pela máquina (a absorção também é indicada na placa).
10) Use somente peças de reposição e acessórios originais.
11) Nunca coloque a máquina dentro d'água ou a coloque sob água corrente: este é um aparelho elétrico.
12) Não retire o plugue da tomada puxando pelo cabo elétrico, e sim segure no plugue. ***(veja figura-02)***
13) A tomada elétrica deve estar devidamente aterrada e a sua instalação deve ser equipada com uma tomada "magneto-térmica" (equipamento bipolar salva-vidas).
14) A reposição do cabo elétrico e componentes elétricos deve ser realizada somente por especialistas.

4. PRÉ-OPERAÇÃO

- Retire a máquina da embalagem, e a coloque sobre uma mesa. Verifique se a máquina está numa posição estável. Nós sugerimos guardar a embalagem, caso haja necessidade de mudança no futuro.

- Antes de ligar a máquina, limpe-a. No corpo da máquina passe primeiro um pano úmido e depois um pano seco; no painel de controle passe somente um pano seco. Ácidos ou produtos cáusticos devem ser absolutamente evitados.

- Remova o reservatório de água e o encha com água (3,8lt no máximo). Coloque-o devolta no seu lugar e certifique-se de que as mangueiras de sucção e o tubo de descarga de vapor (No. 4-A/4-B/4-C, fig.1) estão imersos na água.

- Depois de checar se os botões liga/desliga (No. 1-A e 1-B fig.1) estão desligados e os acionadores (No.3-A e 3-B fig.1) estão na posição stand-by, você pode conectar a máquina na tomada elétrica.

15. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor.

O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

15.1 Práticas Básicas de Operação

15.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensões elevadas. Estes, quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

15.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

15.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

12. CONSELHOS ÚTEIS

A melhor maneira de manter a máquina pronta para operar durante o dia todo é mantê-la sempre carregada e com as xícaras posicionadas no suporte para esquentar as xícaras (No. 9 fig.1). Os suportes dos filtros também devem ser mantidos nos seus devidos lugares para estarem sempre na temperatura certa.

Para se obter um bom café expresso, use sempre grãos frescos, moídos com um moedor de café com um mecanismo cônico.

Se a máquina não for utilizada por alguns dias (por exemplo antes das férias coletivas) é necessário fazer uma operação de decalcificação antes.

Neste caso, encha o reservatório com uma solução contendo 1/3 de vinagre e 2/3 de água, remova os suportes dos filtros e gire os acionadores (No. 3-A e 3-B fig.1) para a posição "xícara de café" até que a solução seja expelida por completo. Repita esta operação com água pura.

13. MANUTENÇÃO

A máquina de café expresso MCE não requere nenhum tipo de manutenção: para mantê-la sempre em excelentes condições de trabalho basta limpá-la no final de cada dia de trabalho.

Em caso de manutenção exepcional ou necessidade de peças de reposição, nós recomendamos usar somente peças originais.

Para solicitar as peças, por favor, faça referência aos números das peças da figura No.1, e especifique no pedido, o modelo e o número de série da máquina (o número de série é indicado na placa de identificação que está posicionada atrás da máquina).

14. SITUAÇÕES ANORMAIS OU PARADAS ACIDENTAIS

Se a máquina parar acidentalmente durante a operação, antes de investigar as razões da falha, é necessário desligar a máquina e desconectá-la da tomada.

Depois disso proceda da seguinte forma:

Se a parada foi causada por falta de energia na rede elétrica não reconecte a máquina na tomada de energia até que a situação volte ao normal.

Caso o inconveniente seja causado por motivos ligados ao sistema interno da máquina providencie para que a máquina seja testada, se necessário, pelo fabricante.

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TABELA-01

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		CEB
VOLTAGEM	[V]	110 ou 220 (*)
FREQÜÊNCIA	[Hz]	50 ou 60 (*)
CONSUMO	[kW/h]	2,4
02 RESISTORES (1200W CADA)	[W]	2400
02 TERMOSTATOS PARA TEMPERATURA DO CAFÉ	[°C]	100
02 TERMOSTATOS PARA VAPOR	[°C]	130
04 TERMO-FUSÍVEIS DE SEGURANÇA	xx	xxx
02 BOMBAS ELETROMAGNÉTICAS	[Bar] / [W]	14/60
CAPACIDADE DO RESERVATÓRIO	[l]	3,8
DIMENSÕES (AxLxP)	[mm]	324x280x280
PESO LÍQUIDO/BRUTO	[kg]	10,3x11,3

(*) A voltagem e a freqüência será única de acordo com o motor que a máquina estiver equipada.

6. PREPARANDO A MÁQUINA

Cada máquina é equipada com dois conjuntos completos para fazer café expressos:

- o conjunto do lado esquerdo (indicado na fig.1 pela letra A) pode preparar dois cafés expressos ao mesmo tempo ou fornecer água quente para o preparo de chás, etc.
- o conjunto do lado direito (indicado na fig.1 pela letra B) pode preparar dois cafés expressos ao mesmo tempo ou ejectar vapor para preparar cappuccinos, etc.

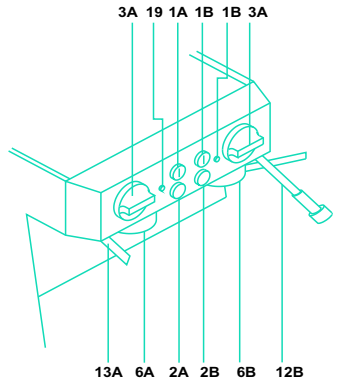
A seleção entre o conjunto esquerdo e o direito é feita através dos botões liga/desliga luminosos (No. 1-A e 1-B fig.3). Você pode selecionar os grupos separadamente ou juntos: neste caso você pode preparar até quatro cafés expressos ao mesmo tempo.

Agora a máquina está pronta para ser usada: você pode iniciá-la apertando o botão liga/desliga luminoso (No. 1-A e 1-B fig.3) da máquina. As luzes (No. 2-A e 2-B fig.3) irão se acender (elas se apagarão quando o conjunto estiver pronto).

IMPORTANTE

Se as lâmpadas indicadoras de falta d'água estiverem acessas, a máquina não irá trabalhar porque o reservatório de água esta vazio.

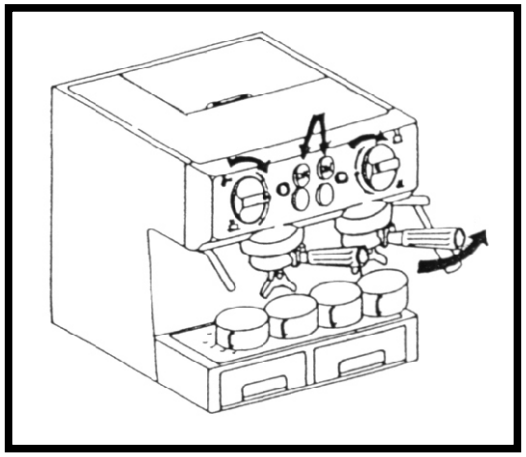
Figura-03



7. PREPARANDO CAFÉ EXPRESSO

Remova o suporte do filtro (No.14 fig.1), coloque o filtro para uma (No.15 fig.1) ou duas (No.16 fig.1) xícaras, encha o filtro usando o dosador de café (No.17 fig.1), e pressione o pó com o prensador de café (No.18 fig.1). Prenda o suporte do filtro (girando para a direita) na saída d'água, coloque uma ou duas xícaras embaixo dos suportes dos filtros e gire o acionador correspondente ao grupo selecionado (No. 3-A ou 3-B fig.1 ou ambos) até a indicação "xícara de café". Para fazer parar esta operação gire o acionador para a sua posição original (fig.4).

Figura-04

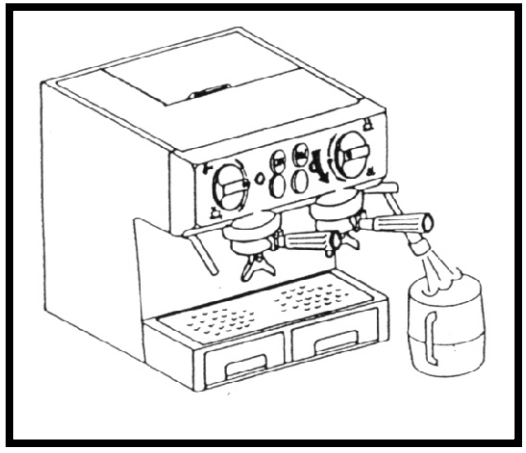


8. VAPOR

Gire o acionador no sentido anti-horário até a indicação de "vapor" (fig.5). O vapor sairá depois de alguns segundos: neste momento insira o cano por onde sai o vapor parcialmente na xícara ou jarra de leite e uma espuma vistosa e consistente será obtida em poucos minutos.

Para fazer parar esta operação gire o acionador para a sua posição original.

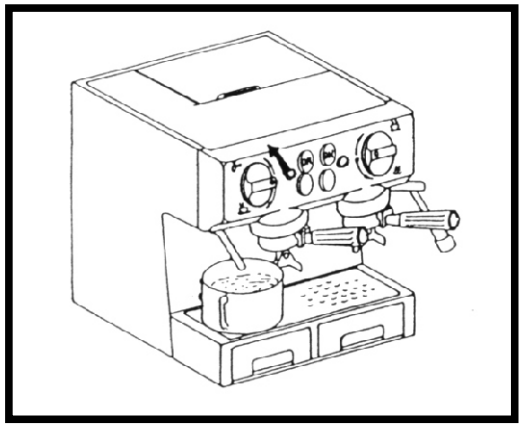
Figura-05



9. ÁGUA QUENTE

Gire o acionador esquerdo no sentido anti-horário até a indicação de "água" (fig.6). Para fazer parar a saída d'água, gire o acionador para a sua posição original.

Figura-06



10. PRECAUÇÃO

Quando a máquina estiver fornecendo vapor ou água quente não toque nos canos.

11. DESMONTAGEM E LIMPEZA

Como mencionado antes, no final de cada operação, depois de desligar a máquina através dos botões liga/desliga (No. 1-A e 1-B fig.1), e depois de checar se os acionadores estão nas suas posições originais, é recomendável desconectar a máquina da tomada elétrica antes de realizar qualquer desmontagem ou limpeza.

Para limpar o corpo da máquina use um pano úmido primeiro e depois um pano seco.

Para limpar o painel de controle use somente um pano seco. As partes de aço removíveis e o reservatório de água podem ser lavados em água corrente.

IMPORTANTE
Na lavação, use somente água (quente se possível) e detergente neutro para louças.